Deutscher Bundestag
5. Wahlperiode

Drucksache V/3864

Bundesrepublik Deutschland
Der Bundeskanzler
III/1 — 68070 — 5148/69

Bonn, den 20. Februar 1969

An den Herrn
Präsidenten des Deutschen Bundestages

Betr.: **Unterrichtung der gesetzgebenden Körperschaften gemäß Artikel 2 des Gesetzes zu den Gründungsverträgen der Europäischen Gemeinschaften**
hier: Agrar-/Wirtschaftspolitik in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft

Gemäß Artikel 2 Satz 2 des Gesetzes zu den Verträgen vom 25. März 1957 zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) und der Europäischen Atomgemeinschaft (EAG) vom 27. Juli 1957 übersende ich als Anlage den Vorschlag der Kommission der Europäischen Gemeinschaften für

eine Verordnung des Rates betreffend die Herstellung und den Handel mit Fruchtsäften und gleichartigen Erzeugnissen.

Dieser Vorschlag ist mit Schreiben des Herrn Präsidenten der Kommission der Europäischen Gemeinschaften vom 7. Februar 1969 dem Herrn Präsidenten des Rates der Europäischen Gemeinschaften übermittelt worden.

Eine Anhörung des Europäischen Parlaments und des Wirtschafts- und Sozialausschusses zu dem genannten Kommissionsvorschlag ist vorgesehen.

Der Zeitpunkt der endgültigen Beschlußfassung durch den Rat ist noch nicht abzusehen.

Eine Begründung war dem Kommissionsvorschlag nicht beigefügt.

Für den Bundeskanzler
Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Hermann Höcherl

Druck: Bonner Universitäts-Buchdruckerei, 53 Bonn
Alleinvertrieb: Dr. Hans Heger, 532 Bad Godesberg, Postfach 821, Goethestraße 54, Tel. 6 35 51

Vorschlag einer Verordnung des Rates betreffend die Herstellung und den Handel mit Fruchtsäften und gleichartigen Erzeugnissen

(Von der Kommission dem Rat vorgelegt)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 43 und 235,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Um zur Schaffung des gemeinsamen Marktes für Fruchtsäfte und -nektare beizutragen, um die Erzeugung so auszurichten, daß den Erfordernissen der Verbraucher genügt wird und um die Handelsbeziehung auf der Grundlage eines gesunden und lauteren Wettbewerbs zu erleichtern, müssen gemeinsame Regeln für die Zusammensetzung, die Verwendung vorbehaltener Bezeichnungen, die Herstellungsmerkmale und die Kennzeichnung der fraglichen Erzeugnisse aufgestellt werden.

Für Fruchtsäfte einschließlich Traubensaft ist der Erlaß solcher Regeln die notwendige Ergänzung zur Beseitigung der Zollhindernisse und aller Beschränkungen im Handelsverkehr gemäß Artikel 10 Absatz (1) der Verordnung (EWG) Nr. 865/68 des Rates vom 28. Juni 1968 über die gemeinsame Marktorganisation für Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse [1]).

Die genannte Verordnung gilt nicht für Fruchtnektare, die keine landwirtschaftlichen Erzeugnisse im Sinne des Anhangs II des Vertrags sind. Auf Grund der Merkmale ihrer Zusammensetzung und Herstellung müssen die Fruchtnektare den Fruchtsäften jedoch gleichgestellt werden, denen sie außerdem auf Grund der Art ihrer Darbietung angeglichen sind. Es ist folglich geboten, eine einheitliche und zusammenhängende Regelung zu erstellen, die gleichzeitig für Fruchtsäfte und Fruchtnektare gilt. Diese Regelung muß insbesondere wegen ihres Zusammenhangs mit der gemeinsamen Marktorganisation für Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse die Form einer Verordnung erhalten.

Für Erzeugnisse außerhalb des Anhangs II hat der Vertrag nicht die Möglichkeit vorgesehen, in allen ihren Teilen verbindliche und unmittelbar in jedem Mitgliedstaat geltende Normen für die Herstellung und das Inverkehrbringen zu erlassen. Deshalb müssen die Vorschriften dieser Verordnung auch auf Artikel 235 gestützt werden.

[1]) Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 153 vom 1. Juli 1968, S. 8

Die Festsetzung der analytischen und mikrobiologischen Eigenschaften von Fruchtsäften und verwandten Erzeugnissen sowie die Bestimmung der Art und Weise der Probenahme und die Analysemethoden zum Nachweis der Zusammensetzung und der Herstellungsmerkmale der genannten Erzeugnisse sind technische Durchführungsmaßnahmen; es ist daher zweckmäßig, ihren Erlaß der Kommission zu übertragen, um das Verfahren zu vereinfachen und zu beschleunigen.

In allen Fällen, in denen der Rat der Kommission Zuständigkeiten für die Durchführung der im Lebensmittelbereich aufgestellten Regeln überträgt, ist ein Verfahren vorzusehen, durch das im Rahmen des durch den Beschluß des Rates vom ..... eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschusses eine enge Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission herbeigeführt wird —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Im Sinne dieser Verordnung ist:

(1) Frucht:

Die frische oder durch Kälte haltbar gemachte, gesunde, nicht verdorbene, keiner wesentlichen Bestandteile beraubte Frucht in geeignetem Reifezustand. Die Tomate gilt ebenfalls als Frucht.

(2) Zucker:

a) Kristallisierte Saccharose mit einem Reinheitsgehalt von mindestens 99,5 % der Trockenmasse.

b) Kristallisierte oder wasserfreie Dextrose mit einem Reinheitsgehalt von mindestens 99,5 % der Trockenmasse.

c) Stärkezuckersirup: Den folgenden Merkmalen entsprechende konzentrierte und raffinierte wässerige Lösung von genußtauglichen Kohlehydraten, die aus reiner Speisestärke gewonnen sind:

— Trockenmasse:	mindestens 80 Gewichtshundertteile
— Äquivalent in wasserfreier Dextrose:	mindestens 35 % (bezogen auf die Trockenmasse)

— Asche: höchstens 0,5 Gewichtshundertteile (bezogen auf die Trockenmasse)

— gesamte schweflige Säure: höchstens 20 mg/kg.

(3) Fruchtsaft:

Der mittels mechanischer Verfahren aus Früchten gewonnene, nicht gegorene aber gärfähige, trübe oder klare, zum unmittelbaren Genuß geeignete Saft, der das charakteristische Aroma und den charakteristischen Geschmack der Früchte besitzt, aus denen er entstammt. Im Falle der Zitrusfrüchte entstammt der Fruchtsaft dem Endocarp.

(4) Fruchtnektar ohne Fruchtfleisch:

Das nicht gegorene aber gärfähige, durch Zusatz von Wasser und Zucker zum Saft folgender Früchte hergestellte Erzeugnis:

Sauerkirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, Zwetschgen, Guajaven, weiße, rote und schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, Passionsfrüchte (Passiflora edulis), Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Hagebutten (Früchte von Rosa sp.), Schlehen, Ebereschen [sorbus aucuparia var. edulis (Dieck)], Holunder, Sanddorn (Hippophae rhamnoïdes L.) und sonstige genießbare Wildfrüchte.

(5) Fruchtnektar mit Fruchtfleisch:

Das nicht gegorene aber gärfähige, durch Zusatz von Wasser und Zucker zu dem genießbaren und passierten Teil ganzer oder geschälter Früchte hergestellte Erzeugnis.

(6) Konzentrierter Fruchtsaft:

Das aus Fruchtsaft durch physikalisches Ausscheiden eines bestimmten Teiles des natürlichen Wassergehaltes hergestellte Erzeugnis.

(7) Rückverdünnter Fruchtsaft:

Das trübe oder klare, aus konzentriertem Fruchtsaft durch Zusatz von Wasser hergestellte Erzeugnis, das gleichartige organoleptische und analytische Eigenschaften besitzt wie der Fruchtsaft, dem es entstammt.

Artikel 2

(1) Die in Artikel 1 Absatz (3) bis (7) genannten Bezeichnungen sind den dort definierten Erzeugnissen vorbehalten und sind beim gewerbsmäßigen Inverkehrbringen zur Kennzeichnung dieser Erzeugnisse zu verwenden.

Entstammt das Erzeugnis nur einer Fruchtart, so tritt deren Angabe an die Stelle des Wortes „Frucht".

(2) Erzeugnisse, die den in Artikel 1 Absatz (3) bis (7) definierten Erzeugnissen gleichartig sind und die als diätetische Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden, können die in Absatz (1) genannten Bezeichnungen mitenthalten.

Artikel 3

(1) Vorbehaltlich Absatz (2) sind für die Herstellung von Fruchtsäften ausschließlich zugelassen:

a) das Mischen von Säften einer oder mehrerer Fruchtarten untereinander;

b) die Behandlung mit:
- L-Ascorbinsäure [E 300] bis zur Höchstmenge von 150 mg je Liter Saft,
- Kohlendioxyd [E 290],
- Stickstoff,
- pektolytischen Enzymen,
- proteolytischen Enzymen,
- Speisegelatine,
- Tannin,
- Bentonit,
- Kieselsol,
- Kaolin,
- Kohle,
- inerten Filterstoffen (Asbest, Kieselgur, Zellulose, Nylon);

c) die gebräuchlichen physikalischen Verfahren und Behandlungen wie thermische Behandlung, Schleudern und Filtern; die Anwendung von bestimmten dieser Verfahren und Behandlungen kann gemäß dem Verfahren des Artikels 11 beschränkt oder untersagt werden.

(2) Ferner sind zugelassen:

a) für Traubensaft:
- die Behandlung mit Schwefeldioxyd [E 220] und Kaliumdisulfit [E 224], jedoch darf der Gesamtgehalt an Schwefeldioxyd des an den Verbraucher abgegebenen Saftes 20 mg je Liter nicht übersteigen; diese Begrenzung wird auf 50 mg erhöht für Traubensaft, der vor dem 1. Januar 1974 in der Gemeinschaft hergestellt oder in dieselbe eingeführt wird,
- das Entschwefeln mittels physikalischer Verfahren,
- das Klären mit tierischem Eiweiß und Kasein;

b) für Zitrusfruchtsaft, der Zusatz von Zucker bis zur Höchstmenge von 50 g je Liter;

c) für Tomatensaft, der Zusatz von Natriumchlorid, Gewürzen und Aromaten.

Artikel 4

Für die Herstellung von Fruchtnektaren ohne Fruchtfleisch sind ausschließlich zugelassen:

a) das Mischen von Säften oder Fruchtnektaren ohne Fruchtfleisch einer oder mehrerer Fruchtarten untereinander;

b) die in Artikel 3 Absatz (1) Buchstaben b) und c) aufgeführten Behandlungen und Verfahren;

c) das teilweise Entsäuren von ein Übermaß an Säure aufweisenden Fruchtsäften mittels Kalziumkarbonat;

d) der Zusatz von Wasser und Zucker, letzterer bis zur Höchstmenge der in Anhang I angegebenen Grenzzahlen, und soweit durch diese Maßnahme nicht bewirkt wird, daß der Gehalt des Nektars an Fruchtsaft sowie seine Gesamtsäure unter den in dem genannten Anhang angegebenen Grenzzahlen liegen.

Artikel 5

(1) Vorbehaltlich Absatz (2) sind für die Herstellung von Fruchtnektaren mit Fruchtfleisch ausschließlich zugelassen:

a) das Mischen von Früchten oder von Fruchtnektaren mit Fruchtfleisch aus Früchten einer oder mehrerer Arten untereinander;

b) die Behandlung mit:
- L-Ascorbinsäure [E 300] bis zur Höchstmenge von 150 mg je Liter Nektar,
- Kohlendioxyd [E 290]),
- Stickstoff;

c) thermische Behandlung;

d) der Zusatz von Wasser und Zucker, letzterer bis zur Höchstmenge der in Anhang II angegebenen Grenzzahlen, und soweit durch diese Maßnahme nicht bewirkt wird, daß der Fruchtgehalt des Nektars sowie sein Refraktometerwert unter den in dem genannten Anhang angegebenen Grenzzahlen liegen; der Zucker kann durch Honig in unbeschränkter Menge ersetzt werden.

Die in Anhang II genannten Herstellungsmerkmale können gemäß dem Verfahren des Artikels 11 auch für andere Fruchtnektare mit Fruchtfleisch bestimmt werden als diejenigen aus Aprikosen.

(2) Birnen- und Pfirsichnektar mit Fruchtfleisch kann ferner Zitronensäure bis zur Höchstmenge von 5 g je Liter zugesetzt werden; die Zitronensäure kann durch Zitronensaft in unbeschränkter Menge ersetzt werden.

Dieser Zusatz kann gemäß dem Verfahren des Artikels 11 auch für andere Fruchtnektare mit Fruchtfleisch zugelassen werden.

Artikel 6

Für die Herstellung von konzentrierten Fruchtsäften sind ausschließlich zugelassen:

a) die in Artikel 3 aufgeführten Behandlungen und Verfahren;

b) das teilweise Ausscheiden von Wasser aus Fruchtsaft mittels thermischer Behandlung unter Ausschluß des unmittelbaren Erhitzens.

Artikel 7

Für die Herstellung rückverdünnter Fruchtsäfte sind ausschließlich zugelassen:

a) die in Artikel 3 aufgeführten Behandlungen und Verfahren;

b) die Rückverdünnung mit Wasser und unter Zusatz von Aromen, die den verwendeten Früchten entstammen und beim Konzentrieren des Fruchtsaftes aufgefangen worden sind.

Artikel 8

(1) Unbeschadet der vom Rat auf dem Gebiete der Kenzeichnung von Lebensmitteln zu treffenden Maßnahmen dürfen die in Artikel 1 Absatz (3) bis (7) definierten Erzeugnisse nur gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden, wenn ihre Behältnisse oder Etiketten folgende gut sichtbaren, leicht lesbaren und unverwischbaren Angaben tragen:

a) die ihnen nach Artikel 2 vorbehaltene Bezeichnung; bei zwar oder mehreren Fruchtarten entstammenden Erzeugnisse folgt dieser Bezeichnung die Aufzählung der verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge der vorhandenen Menge;

b) der Nettorauminhalt des Erzeugnisses, ausgedrückt in Liter;

c) bei konzentriertem Fruchtsaft die Menge Wasser, die hinzugefügt werden muß, um das Erzeugnis auf die übliche Dichte des entsprechenden Fruchtsaftes zurückzuführen;

d) der Name oder die Firma und die Anschrift oder der Sitz des Herstellers, des Abfüllers oder eines Verkäufers;

e) der Name des Ursprungslandes für aus dritten Ländern stammende Erzeugnisse;

f) gegebenenfalls:
- bei Traubensaft, der Vermerk „mit Konservierungsstoff", wenn sein Gehalt an Schwefeldioxyd 10 mg je Liter übersteigt,
- die Angabe „mit Zusatz von Kohlensäure", soweit der Gehalt der in Artikel 1 Absatz (3) bis (7) definierten Erzeugnisse 2 g je Liter übersteigt,
- die Angabe „gezuckert" bei Zitrusfruchtsaft, konzentriertem Zitrusfruchtsaft und rückverdünntem Zitrusfruchtsaft,
- bei Tomatensaft, konzentriertem Tomatensaft und rückverdünntem Tomatensaft die Angaben „gewürzt" und „aromatisiert" sowie die Angabe „gesalzen", soweit der Gehalt des Tomatensaftes, des rückverdünnten Tomatensaftes oder des nach Zusatz von Wasser auf die übliche Dichte von Tomatensaft zurückgeführten konzentrierten Tomatensaftes 1,5 g je Liter übersteigt,
- bei Fruchtnektar mit Fruchtfleisch die Vermerke: „mit Zitronensäure", „mit Zitronensaft", „mit Honig".

(2) Die in Absatz (1) Buchstabe a) genannten Bezeichnungen dürfen nicht mit anderen als in diesem Artikel genannten Angaben verbunden werden. Jedoch können der Bezeichnung der in Artikel 1 Absatz (4) und (5) definierten Erzeugnisse die Worte „Süßmost" beziehungsweise „Succo e polpa" vorangehen oder folgen.

(3) In den Aufschriften auf den Behältnissen oder Etiketten der in Artikel 1 Absatz (3) bis (7) definierten Erzeugnisse sowie in jeder für diese Erzeugnisse unternommenen Werbung ist ein Hinweis auf einen therapeutischen Wert untersagt.

(4) Die Mitgliedstaaten können das gewerbsmäßige Inverkehrbringen der in Artikel 1 Absatz (3) bis (7) definierten Erzeugnisse verbieten, wenn die in Absatz (1) Buchstaben a), c) und f) genannten Angaben nicht in ihren Landessprachen auf den Behältnissen oder Etiketten angebracht sind.

Artikel 9

Die Mitgliedstaaten können das gewerbsmäßige Inverkehrbringen der in Artikel 1 Absatz (3) bis (7) definierten und in der Gemeinschaft hergestellten Erzeugnissen nicht aus Gründen

— der Verpackungsmaterialien

— der Angaben über das Verfallsdatum

verbieten oder behindern, wenn diese Erzeugnisse den Rechtsvorschriften des Ursprungsmitgliedstaates entsprechen.

Artikel 10

Gemäß dem Verfahren des Artikels 11 werden

a) soweit erforderlich, die Reinheitskriterien für die in Artikel 3, 4 und 5 genannten Behandlungsstoffe;

b) die zur Nachprüfung der vorgenannten Reinheitskriterien erforderlichen Analysemethoden;

c) die analytischen und mikrobiologischen Eigenschaften der in Artikel 1 Absatz (3) bis (7) definierten Erzeugnisse;

d) die Art und Weise der Probenahme und die zum Nachweis der Zusammensetzung und der Herstellungsmerkmale der in Artikel 1 Absatz (3) bis (7) definierten Erzeugnisse erforderlichen Analysemethoden

bestimmt.

Artikel 11

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgesetzte Verfahren Bezug genommen, so unterbreitet der Vertreter der Kommission dem durch Beschluß des Rates vom . . . . . eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschuß, im folgenden „Ausschuß" genannt, einen Entwurf der zu erlassenden Vorschriften. Der Ausschuß nimmt zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist Stellung, die der Vorsitzende nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage bestimmen kann. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von zwölf Stimmen zustande, wobei die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen werden; der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(2) a) Die Kommission erläßt die in Aussicht genommenen Vorschriften, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen.

b) Entsprechen die in Aussicht genommenen Vorschriften nicht der Stellungnahme des Ausschusses oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat unverzüglich die zu erlassenden Vorschriften vor. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

c) Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten, nachdem ihm der Vorschlag übermittelt worden ist, keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Vorschriften von der Kommission erlassen.

Artikel 12

Diese Verordnung berührt nicht die Anwendung der Vorschriften über Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln.

Artikel 13

Diese Verordnung gilt nicht für Erzeugnisse, die

a) zur Ausfuhr aus der Gemeinschaft bestimmt sind;

b) aus dritten Ländern eingeführt und für den aktiven Veredlungsverkehr bestimmt sind.

Artikel 14

(1) Diese Verordnung wird ab 1. Januar 1970 angewendet.

(2) Nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung tragen die Mitgliedstaaten dafür Sorge, daß die Kommission von allen späteren Entwürfen wesentlicher Rechts- und Verwaltungsvorschriften, die sie auf dem von dieser Verordnung erfaßten Gebiet zu erlassen beabsichtigen, so rechtzeitig unterrichtet wird, daß sie sich dazu äußern kann.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel, am . . . . . .

Im Namen des Rates
Der Präsident

Anhang I

Besondere Vorschriften für Fruchtnektar ohne Fruchtfleisch

Fruchtnektar ohne Fruchtfleisch aus	Zusatz von Zucker (Maximum in Gewichtshundertteilen)	Gesamtsäure berechnet als Weinsäure (g/l)	Gehalt an Fruchtsaft Minimum in Gewichtshundertteilen
Passionsfrucht	20	12	25
Schwarzen Johannisbeeren	20	10	30
Weißen Johannisbeeren	15	9	40
Roten Johannisbeeren	20	9	30
Stachelbeeren	20	9	30
Sanddorn	15	9	40
Schlehen	20	8	30
Pflaumen	20	8	30
Zwetschgen	20	8	30
Ebereschen	20	8	30
Hagebutten	15	8	40
Sauerkirschen	15	8	40
Heidelbeeren	15	7	40
Holunder	12	7	50
Himbeeren	15	7	40
Aprikosen	15	6	40
Pfirsichen	12	6	50
Erdbeeren	12	5	50
Brombeeren	15	5	40
Anderen Früchten	15		40
Fruchtmischungen	15		40

Anhang II

Besondere Vorschriften für Fruchtnektar mit Fruchtfleisch

Fruchtnektar mit Fruchtfleisch aus	Zusatz von Zucker (Maximum in Gewichtshundertteilen)	Gehalt an Frucht (Minimum in Gewichtshundertteilen)	Refraktometerwert [1])
Aprikosen	12	40	15
Anderen Früchten	12	50	15

[1]) Der durch Ablesen eines Zucker-Refraktometers bei 20° C ohne Korrektur ermittelte Wert